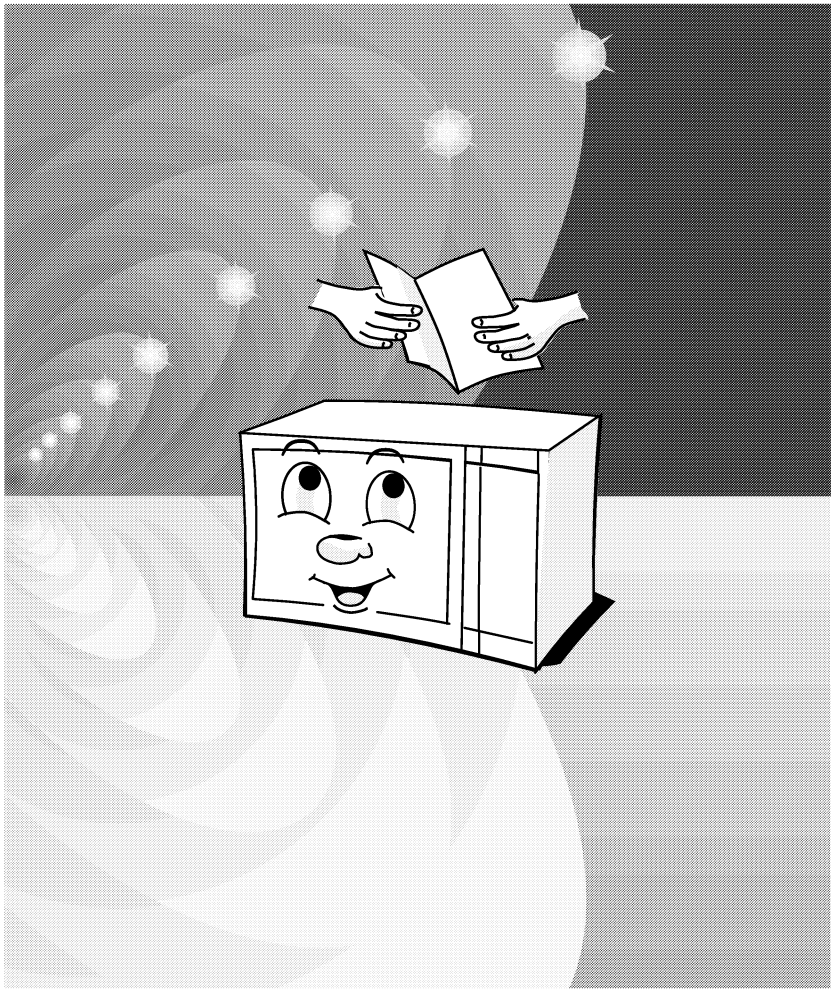
Instrukcje użytkowania



Whirlpool

4619 694 24952

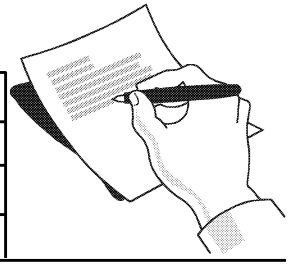
PL

Whirlpool Sweden AB

SPIS TREŚCI

PL

	STRONA
UWAGI DLA UŻYTKOWNIKA	3
OCHRONA ŚRODOWISKA	3
CZĘŚCI SKŁADOWE KUCHENKI	3
INSTALOWANIE	4
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	5
AKCESORIA	7
ZABEZPIECZENIE PRZED URUCHOMIENIEM / ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI	8
PRZERYWANIE LUB ZATRZYMYWANIE GOTOWANIA	8
WYŚWIETLANIE FUNKCJI TIMER I ZEGAR	9
GOTOWANIE I PODGRZEWANIE ZA POMOCĄ MIKROFAL	10
UŻYWANIE FUNKCJI GRILL	11
UŻYWANIE FUNKCJI GRILL W POŁĄCZENIU Z MIKROFALAMI	12
UŻYWANIE FUNKCJI CRISP	13
UŻYWANIE FUNKCJI FORCED AIR (WYMUSZONY NADMUCH) I QUICK HEAT (SZYBKIE ROZGRZEWANIE)	14
UŻYWANIE FUNKCJI WYMUSZONY NADMUCH i MIKROFALE	15
FUNKCJE INTELIGENTNE (6TH SENSE - 6-TY ZMYSŁ)	16
UŻYWANIE FUNKCJI Z WŁASNYMI USTAWIENIAMI	16
UŻYWANIE FUNKCJI INTELIGENTNEJ DO PODGRZEWANIA (6TH SENSE)	17
UŻYWANIE FUNKCJI INTELIGENTNEJ (6TH SENSE) DO ROZMRAŻANIA (DEFROST)	18
UŻYWANIE FUNKCJI INTELIGENTNEJ CRISP (6TH SENSE)	19
UŻYWANIE FUNKCJI INTELIGENTNEJ DO GOTOWANIA NA PARZE (6TH SENSE)	20
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	21
INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK	22
DANE DOTYCZĄCE WYNIKÓW PRÓB PODGRZEWANIA	22



INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

Jeśli kuchenka nie działa to zanim zwrócicie się Państwo do Serwisu, należy sprawdzić co następuje:

* Czy podstawka pod talerz obrotowy i talerz obrotowy są włożone na swoje miejsce.
* Czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka prądu.
* Czy drzwiczki są dobrze zamknięte.
* Sprawdzić bezpieczniki oraz czy nie ma przerwy w dopływie prądu.
* Należy odczekać 10 minut i ponownie włączyć kuchenkę.
* Przed ponowną próbą należy otworzyć i zamknąć drzwiczki.

Powyższe czynności mają na celu zapobieganie niepotrzebnym wezwaniom serwisu i ponoszeniu związanych z tym kosztów.
Kiedy wzywacie Państwo Serwis należy zawsze podać numer seryjny i model kuchenki (patrz tabliczka Service). Dalsze informacje są podane w książce gwarancyjnej.

Ważne:
Jeżeli kabel zasilania wymaga wymiany, należy go wymienić na nowy oryginalny, dostępny w naszych punktach serwisowych. Wymiana kabla zasilającego musi być wykonana przez wykwalifikowanego technika serwisu.

⚠ UWAGA!

***Naprawy serwisowe muszą być wykonane wyłącznie przez technika przeszkolonego u producenta**. Wykonanie jakichkolwiek napraw bądź czynności serwisowych przez osobę nie przeszkoloną, połączone ze zdejmowaniem wszelkich osłon zabezpieczających przed działaniem mikrofal, jest niebezpieczne.*
Nie należy zdejmować żadnych osłon.

DANE DOTYCZĄCE WYNIKÓW PRÓB PODGRZEWANIA

Zgodnie z normą IEC 705.

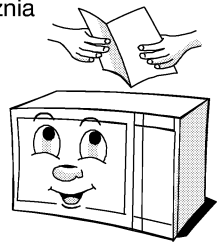
Międzynarodowa Komisja Elektrotechniki, SC. 59H, ustaliła wzorzec podgrzewania, służący do oceny wyników podgrzewania wszystkich kuchenek mikrofalowych. Dla tej kuchenki zalecamy poniższe wartości:

Próba	Ilość	Przybl. Czas	Poziom mocy	Pojemnik
12.3.1	1000 g	12 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	20 min	Grill + 650 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Forced Air 200°C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1200 g	23 min	Crisp	Umieścić na talerzu Crisp
13.3.0	500 g	6 th sense defrost		Umieścić na siatce do rozmrażania

UWAGI DLA UŻYTKOWNIKA

Dziękujemy za zakup tego urządzenia!

Kuchenka jest wyposażona we wszystko, czego można oczekiwać od urządzeń wysokiej jakości; wyróżnia się stylistyką i przemyślanymi szczegółami, wpływającymi na wygląd Waszego mieszkania oraz na satysfakcję z jej użytkowania.



Aby zapewnić wieloletnią, bezawaryjną pracę, opracowaliśmy niniejszą instrukcję użytkowania. Zawiera ona cenne informacje dotyczące odpowiedniego, bezpiecznego użytkowania i konserwacji Waszego nowego urządzenia.

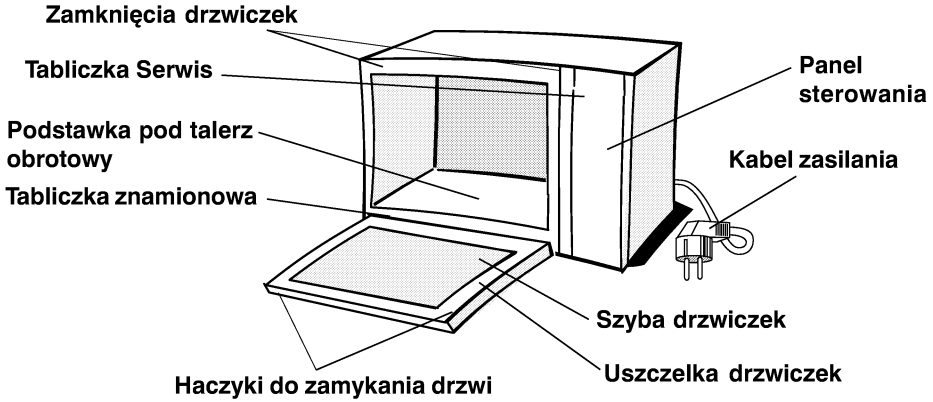
Prosimy o zachowanie tej Instrukcji użytkowania oraz skróconej Instrukcji obsługi w bezpiecznym miejscu, dla wykorzystania w przyszłości.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Opakowanie
Pudełko opakowania nadaje się w pełni na surowce wtórne i jest oznaczone takim symbolem. Uzdatnienie należy wykonać zgodnie z przepisami lokalnymi. Materiały z opakowania, stanowiące potencjalne zagrożenie (worki plastykowe, polistyren, itp.) winny być trzymane z dala od dostępu dzieci.

Urządzenie
Kuchenka została wyprodukowana z materiałów nadających się na surowce wtórne. Jeśli zajdzie potrzeba, urządzenie należy złomować zgodnie z lokalnymi przepisami uzdatniania odpadów. Przed przystąpieniem do złomowania, należy uczynić urządzenie nieprzydatnym, przez odcięcie kabla zasilającego.

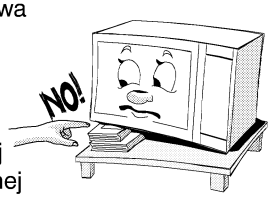
CZĘŚCI SKŁADOWE KUCHENKI



INSTALOWANIE

PRZED PODŁĄCZENIEM

Sprawdzić czy napięcie, podane na tabliczce znamionowej, jest zgodne z tym, jakie jest w Państwa mieszkaniu.



Kuchenkę należy ustawić na płaskiej i stabilnej powierzchni, zdolnej do utrzymania jej ciężaru wraz z wyposażeniem, jakie zostanie włożone do środka. Kuchenka jest cięższa od strony panelu sterowania. Należy obchodzić się z nią ostrożnie.

Kuchenkę należy umieścić w pewnej odległości od innych źródeł ciepła. Temperatura powietrza chłodzącego, które wchodzi do kuchenki nie powinna przekraczać 35°C. Aby zapewnić dostateczną wentylację, należy pozostawić nad kuchenką co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni. Sprawdzić czy nóżki kuchenki opierają się pewnie na podłożu i czy przestrzeń między kuchenką a podłożem jest pusta, dla zapewnienia właściwego przepływu powietrza. Kuchenka może pracować w temperaturach otoczenia, mieszczących się pomiędzy +5°C a +35°C.

Sprawdzić czy urządzenie nie jest uszkodzone. Należy również sprawdzić czy drzwiczki zamykają się dokładnie oraz czy nie jest uszkodzona ich uszczelka. Wyjąć akcesoria z kuchenki i umyć je za pomocą miękkiej, wilgotnej szmatki.

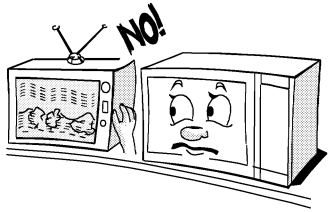
Nie należy uruchamiać urządzenia jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli nie działa ono prawidłowo lub gdy zostało uszkodzone bądź spadło. Nie należy zanurzać kabla zasilającego lub wtyczki w wodzie. Przewód zasilający winien leżeć z dala od gorących powierzchni. Grozi to porażeniem prądem, pożarem lub innymi wypadkami.

PO PODŁĄCZENIU

Po podłączeniu urządzenia do sieci po raz pierwszy lub po przerwie w dopływie prądu, wyświetlacz jest wygaszony. Jeśli chcemy, możemy uruchomić zegar cyfrowy 24-godzinny. Jeśli nie zostanie uruchomiony zegar, wyświetlacz pozostaje wygaszony do chwili, aż nie nastawimy czasu gotowania lub funkcji TIMER.

Kuchenka działa tylko przy prawidłowo zamkniętych drzwiczkach.

Jeśli kuchenka jest zainstalowania w pobliżu odbiornika radiowego, telewizyjnego lub anten to może spowodować zakłócenia w ich odbiorze.



Zgodnie z przepisami uziemienie urządzenia jest obowiązkowe. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za szkody poniesione przez osoby, zwierzęta lub rzeczy, wynikłe wskutek nie przestrzegania tego przepisu.

⚠ UWAGA!

URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE! ⏚

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Mycie jest jedyną, normalnie wymaganą czynnością konserwacyjną. Przed przystąpieniem do mycia należy odłączyć kuchenkę od sieci.

Nie należy używać myjek metalowych do czyszczenia wnętrza kuchenki. Mogą porysować powierzchnię.

W regularnych odstępach czasu, w szczególności po wylaniu się płynów, należy wyjąć talerz obrotowy i umyć dno kuchenki.

Kuchenka jest przewidziana do pracy z talerzem obrotowym, umieszczonym w przeznaczonym nań miejscu.
Nie należy uruchamiać kuchenki, gdy talerz obrotowy został wyjęty, np. w celu umycia go.

Należy stosować delikatne detergenty, wodę i miękką szmatkę do mycia powierzchni wewnętrznych oraz zewnętrznej i wewnętrznej części drzwiczek, wraz z zawiasami.

Nie należy dopuszczać do zbierania się resztek tłuszczu lub żywności w pobliżu drzwiczek.

W przypadku trudnych do wymycia plam, należy gotować w kuchence pełną filiżankę wody, przez 2 do 3 minut. Para spowoduje zmiękczenie brudu.

Nieprzyjemne zapachy wewnątrz kuchenki można wyeliminować, poprzez wstawienie do kuchenki filiżanki wypełnionej wodą z dodatkiem soku z cytryny i gotowanie jej przez kilka minut.

Element grzewczy Grill'a nie wymaga czyszczenia, gdyż wysoka temperatura powoduje spalanie wszelkich zachlapań, ale sufit ponad nim może wymagać regularnego czyszczenia. Należy to wykonać przy użyciu gąbki, ciepłej wody i detergentu.

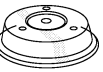
W ZMYWARCE MOŻNA MYĆ:

Podstawkę pod talerz obrotowy.

Szklany talerz obrotowy.

Siatkę do rozmrażania.

Pokrywkę.



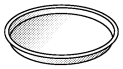
Rączkę do talerza Crisp.

Ruszt druciany.

Naczynie do gotowania na parze.

OSTROŻNE MYCIE:

Talerz Crisp należy myć w wodzie, z łagodnym detergentem. Miejsca mocno zabrudzone można myć za pomocą gąbki do szorowania i łagodnego środka czyszczącego.



Zawsze przed myciem należy odczekać, aż talerz Crisp wystygnie.

Talerza Crisp nie należy zanurzać lub płukać w wodzie, gdy jest on gorący. Szybkie schłodzenie może go uszkodzić.

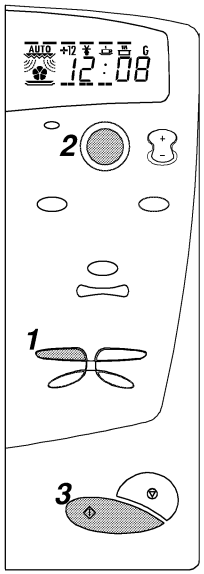
Nie wolno używać myjek metalowych. Mogą one uszkodzić powierzchnię.

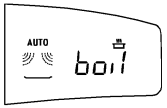
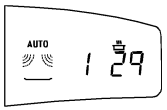
⚠ UWAGA!

Należy okresowo sprawdzać *czy nie są uszkodzone uszczelki drzwiczek oraz miejsca w ich pobliżu. Jeśli stwierdzimy uszkodzenia, nie należy uruchamiać kuchenki, dopóki nie zostaną one naprawione przez wykwalifikowanego technika.*
Agresywne detergenty, *myjki metalowe, szmatki ścierne, itp. mogą uszkodzić panel sterowania oraz części wewnętrzne i zewnętrzne kuchenki. Należy użyć gąbki i detergentu w płynie lub ściereczki papierowej oraz środka do mycia okien w rozpylaczu. Środek do mycia okien należy rozpylić na ściereczce.*
Nie należy *spryskiwać bezpośrednio kuchenki.*

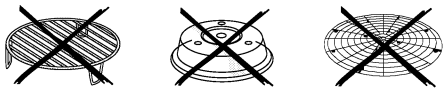
UŻYWANIE FUNKCJI INTELIGENTNEJ DO GOTOWANIA NA PARZE (6th SENSE)

Funkcja służy do szybkiego zagotowania potrawy, a później do wolnego gotowania. Wszystko podczas jednego cyklu; od surowych składników, do gotowej potrawy.



	CZYNNOŚĆ	REAKCJA KUCHENKI
	1. Nacisnąć przycisk inteligentnej funkcji (6th sense) do gotowania na parze.	 * Zapali się symbol mikrofal. * Świeci się symbol podgrzewania. * Wyświetlony zostanie napis BOIL.
	2. Obracać pokrętło regulacyjne, aż zostanie wyświetlony czas wolnego gotowania.	* Nastawiony czas jest wyświetlany przez 3 sekundy, a następnie powraca napis BOIL.
	3. Nacisnąć przycisk Start.	 * Gdy zostanie uzyskana temperatura gotowania, następuje wyświetlanie czasu odliczania.

Nie używać przy tej funkcji.



Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w funkcje automatyczne gotowania i gotowania na parze.

Odpowiednie potrawy to np: Ziemniaki lub ryż. Funkcja działa w dwóch etapach.

* W pierwszym etapie następuje szybkie podgrzanie potrawy, do temperatury wrzenia.
* W drugim etapie następuje automatyczne wyregulowanie temperatury, celem niedopuszczenia do przegrzania.

Należy zawsze przykrywać potrawę pokrywką. Należy sprawdzić czy naczynie oraz pokrywka nadają się do stosowania w kuchence mikrofalowej. Jeśli nie mamy odpowiedniej pokrywki do wybranego naczynia, można użyć talerz. Należy go umieścić spodem w kierunku wnętrza naczynia.

Nie należy używać plastikowych ani aluminiowych opakowań do przykrycia potrawy.

Nie należy wypełniać naczynia powyżej połowy jego pojemności. Jeśli chcemy gotować większe ilości, należy wybrać większe naczynie tak, aby nie wypełnić więcej niż połowę jego pojemności.

⚠ UWAGA!

***Naczynie parowe jest przeznaczone** do użytku wyłącznie na funkcji mikrofale!*
Nie należy go nigdy używać na innych funkcjach.
***Korzystanie z naczynia parowego** na innych funkcjach może spowodować uszkodzenie.*
***Zanim uruchomimy kuchenkę,** należy zawsze sprawdzać czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać.*
***Naczynie parowe należy zawsze** kłaść na talerzu obrotowym.*

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

OGÓLNE UWAGI
Kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego!

***Nie można załączać kuchenki** bez żywności wewnątrz, przy wybranej funkcji mikrofale. Taka praca kuchenki może spowodować jej uszkodzenie.*

***Otwory wentylacyjne** w kuchence nie mogą być przykryte. Zatkanie otworów dopływu powietrza lub wylotowych może spowodować uszkodzenie kuchenki i kiepskie rezultaty gotowania.*

Podczas wykonywania prób pracy należy włożyć do środka szklankę z wodą. Woda pochłania energię mikrofal i kuchenka nie ulegnie uszkodzeniu.

Urządzenia nie należy pozostawiać ani używać na zewnątrz. Nie używać kuchenki w pobliżu zlewów ani na mokrych powierzchniach, w pobliżu basenów lub tp.

Nie należy używać wnęki kuchenki jako szafki.

Nie należy podgrzewać ani stosować zapalnych materiałów wewnątrz lub w pobliżu kuchenki. Opary mogłyby spowodować zagrożenie pożarem lub wybuchem.

Nie należy stosować produktów chemicznych, powodujących korozję lub łatwo odparowujących. Kuchenka tego typu została zaprojektowana do podgrzewania i gotowania żywności. Nie należy jej używać do celów przemysłowych ani laboratoryjnych.

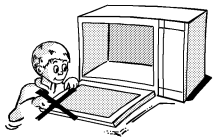
Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia tkanin, papieru, przypraw, ziół, drewna, kwiatów lub innych materiałów palnych. Mogłaby się zapalić.

Nie należy zostawiać kuchenki bez nadzoru, zwłaszcza wtedy gdy używa się do gotowania pojemników papierowych lub z innych łatwopalnych materiałów. Papier mógłby się zwęglić lub zapalić zaś niektóre rodzaje plastiku mogłyby się stopić podczas podgrzewania żywności.

Nie należy gotować żywności zbyt długo. Mogłaby się zapalić.

Jeśli materiał znajdujący się wewnątrz/ zewnątrz kuchenki zapali się, należy trzymać drzwiczki zamknięte i wyłączyć kuchenkę. Wyjąć wtyczkę z gniazdka lub odłączyć zasilanie na głównej tablicy bezpiecznikowej lub wyłącznikowej.

Nie należy się opierać o drzwiczki gdy są otwarte. Można się zranić.



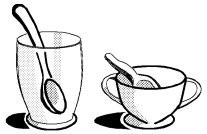
⚠ UWAGA!

***Dzieci mogą obsługiwać kuchenkę** bez Państwa nadzoru jedynie wówczas, gdy zostały odpowiednio poinstruowane jak należy obchodzić się z nią w bezpieczny sposób i jakie zagrożenia wynikają z niewłaściwego jej użycia.*

***Należy usunąć wiązania** torebek papierowych lub plastykowych, zanim zostaną włożone do kuchenki.*

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

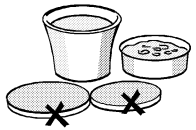
PŁYNY



Na przykład napoje lub wodę można doprowadzić do przegrzania w kuchence mikrofalowej ponad punkt wrzenia, bez obecności widocznych oznak wrzenia. Mogłoby to doprowadzić do nagłego wylania się gorącego płynu.
Aby tego uniknąć, należy postępować w poniżej opisany sposób:

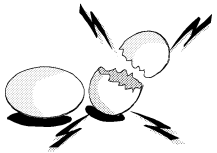
1. Nie należy używać pojemników o prostych krawędziach i wąskich szyjkach.
2. Wymieszać płyn przed wstawieniem go do kuchenki i pozostawić w środku naczynia łyżeczkę do herbaty.
3. Po podgrzaniu odczekać chwilę, a przed ostrożnym wyciągnięciem, ponownie wymieszać.

POJEMNIKI



Nie należy używać kuchenki do podgrzewania potraw w szczelnych pojemnikach. Wzrost ciśnienia mógłby uszkodzić otwór pojemnika, a sam pojemnik mógłby nawet eksplodować.

JAJKA



Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do gotowania lub podgrzewania całych jaj w skorupce lub bez, ponieważ mogłyby eksplodować.

SMAŻENIE NA OLEJU

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do smażenia na oleju, ponieważ nie jest możliwe kontrolowanie jego temperatury.

OSTROŻNOŚĆ

Dodatkowych informacji należy szukać w poradniku gotowania w kuchenkach mikrofalowych. Zwłaszcza, gdy są gotowane lub podgrzewane potrawy zawierające alkohol.

Po podgrzaniu potraw dla dzieci, należy zawsze wymieszać zawartość i sprawdzić temperaturę przed podaniem. Zapewni to równomierne rozprowadzenie ciepła i uniknięcie ryzyka poparzeń. Przed podgrzewaniem należy zdjąć z butelki pokrywkę i smoczek!

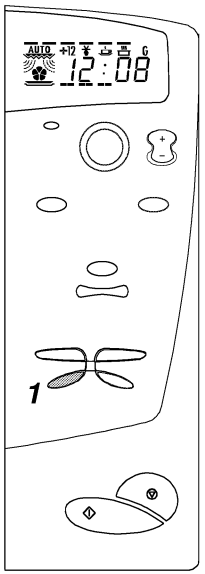
NIE DOTYKAĆ RĘKAMI

Należy używać rękawic lub ochraniaczy, aby zapobiec poparzeniom podczas dotykania pojemników, części kuchenki i naczyń.

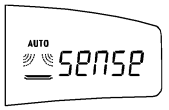
UŻYWANIE FUNKCJI INTELIGENTNEJ CRISP (6th SENSE)

Funkcję należy stosować do gotowych potraw. Jest idealna do frytek i pizzy.
Funkcja umożliwia szybkie podgrzanie potrawy do temperatury spożycia.

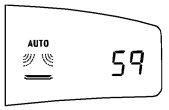
CZYNNOŚĆ	REAKCJA KUCHENKI



1. Nacisnąć przycisk inteligentnej funkcji (6th sense) Crisp.



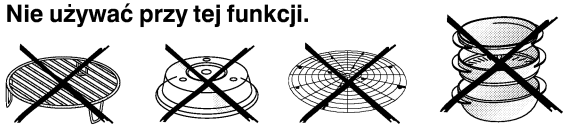
* Zostaje wyświetlony napis SENSE.
* Symbol mikrofal miga.
* Symbol Grill miga.



* Po pewnym czasie zostanie wyświetlone odliczanie czasu podgrzewania.

Po zakończeniu cyklu gotowania, na kuchence pojawia się sugerowany czas "kontynuowania gotowania". Sprawdzić potrawę. (Frytki można odwrócić) i następnie (jeśli potrzeba), nacisnąć przycisk start, aby kontynuować gotowanie przez sugerowany czas.

Nie używać przy tej funkcji.



Funkcja może być używana "taka jaka jest" w pełni automatycznie bądź może zostać dostosowana do własnego gustu za pomocą funkcji własnych ustawień. + 2 -- 2

Program nie może być przerywany do chwili gdy nie zgaśnie napis "SENSE".
Program można przerwać, gdy jest wyświetlany czas.

Do tej funkcji należy używać tylko dostarczonego talerza Crisp. Inne talerze Crisp, dostępne na rynku, nie zapewnią właściwych rezultatów podczas gotowania na tej funkcji.

Jeśli ciężar rzeczywisty jest mniejszy od zalecanego:
Należy zastosować funkcję Crisp, sterowaną ręcznie. Ustalenie prawidłowego czasu dla małych ilości ulubionych potraw jest możliwe po zdobyciu doświadczenia.

Jeśli ciężar rzeczywisty jest większy od zalecanego:
Podzielić potrawę na dwie lub więcej części i poddać działaniu funkcji Crisp osobno.
Jeśli nie ma możliwości podzielenia potrawy, należy zastosować funkcję Crisp, sterowaną ręcznie. W przypadku większych ilości, należy mieszać lub odwracać potrawę, poddawaną działaniu funkcji Crisp, ale można to lepiej zrobić przy ręcznej funkcji Crisp.

(250 - 600 g)
* Frytki

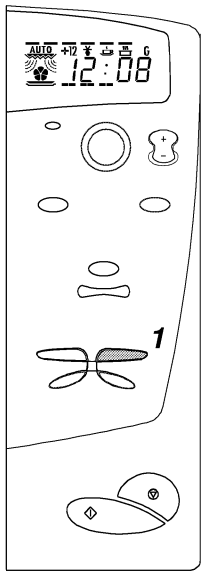
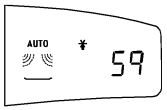
(250 - 600 g)
* Pizza

⚠ WAŻNE!

Nie należy kłaść *żadnych pojemników ani opakowań na talerzu Crisp!*
Na talerzu Crisp *może być położona tylko żywność.*

UŻYWANIE FUNKCJI INTELIGENTNEJ (6th SENSE) DO ROZMRAŻANIA (DEFROST)

Funkcja służy do rozmrażania **surowej, podgotowanej lub gotowanej żywności** i **chleba.**

	CZYNNOŚĆ	REAKCJA KUCHENKI
	1. Nacisnąć przycisk inteligentnej funkcji (6th sense) do rozmrażania.	* Zostaje wyświetlony napis SENSE. * Symbol mikrofal miga. * Zapali się symbol rozmrażania (Defrost).
		 * Po pewnym czasie zostanie wyświetlone odliczanie czasu rozmrażania.

Nie używać przy tej funkcji.

Funkcja może być używana "taka jaka jest" w pełni automatycznie bądź może zostać dostosowana do własnego gustu za pomocą funkcji własnych ustawień.

Program nie może być przerywany podczas pracy kuchenki.

Takie produkty jak jagody, maliny lub orzeszki, mogą spaść podczas rozmrażania na talerz obrotowy. Do rozmrażania jagód, itp. można podłożyć cienki talerzyk papierowy. Talerz papierowy z jagodami należy położyć na siatce rozmrażającej.

Przy tej funkcji należy zawsze używać dostarczoną siatkę rozmrażającą.

Gdy używamy tej funkcji, ciężar netto winien mieścić się w zakresie **100 - 2500 g**. Jeśli tak nie jest, należy użyć funkcji rozmrażania sterowanej ręcznie, dla uzyskania lepszych rezultatów.

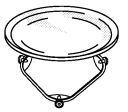
Funkcja jest tak dobrana, aby uzyskiwać najlepsze rezultaty, gdy kuchenka ma temperaturę pokojową. Jeśli rozmrażamy bezpośrednio po korzystaniu z funkcji Crisp lub Grill (kuchenka jest gorąca), możemy uzyskać gorsze rezultaty. Jeśli to możliwe, poczekajmy aż kuchenka ostygnie, zanim rozpoczniemy rozmrażanie.

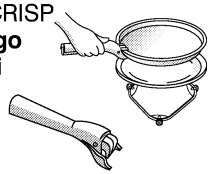
Jeśli zamierzamy rozmrażać ryby lub mięso o dużej zawartości tłuszczu, zaleca się użycie funkcji własnych ustawień Minus, dającej lepsze rezultaty.

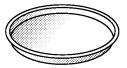
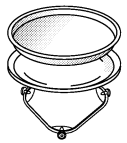
AKCESORIA

PODSTAWKA POD TALERZ OBROTOWY
Szklany talerz obrotowynależy stawiać na podstawce obrotowej. Nie należy kłaść żadnego innego sprzętu na podstawce talerza obrotowego.

- Założyć podstawkę pod talerz obrotowy wewnątrz kuchenki.

SZKLANY TALERZ OBROTOWY
Szklany talerz obrotowy winien być używany zawsze, niezależnie od sposobu gotowania. Służy on do zbierania kapiącego sosu oraz kawałków potraw, przez co chroni wnętrze kuchenki przed zabrudzeniem i poplamieniem.

- Szklany talerz obrotowy należy umieścić na jego podstawce.

RĄCZKA DO TALERZA CRISP
Do wyjmowania gorącego talerza Crisp z kuchenki należy używać specjalnej, dostarczonej rączki.


TALERZ CRISP
Żywność należy kłaść bezpośrednio na talerzu Crisp. Podczas używania talerza Crisp należy zawsze stosować szklany talerz obrotowy jako podpórkę.

Nie należy kłaść żadnego sprzętu na talerzu Crisp, gdyż nagrzewa się on bardzo szybko i może spowodować uszkodzenia położonych przedmiotów.

Talerz Crisp można przed użyciem podgrzać (maks. 3 min). Podczas podgrzewania talerza Crisp należy zawsze załączać funkcję Crisp.

RUSZT Z DRUTU
Umieścić ruszt w górnym położeniu, aby przyrządzać potrawy, podczas korzystania z funkcji Grill. Zapewni to szybkie przyrumienienie powierzchni potrawy.

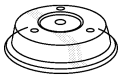
Umieścić ruszt w dolnym położeniu, aby przyrządzać potrawy, podczas korzystania z funkcji Wymuszonego nadmuchu. Umożliwia to właściwe opływanie powietrza wokół potrawy.

Talerz Crisp można stosować jako tackę, umieszczona na dolnym ruszcie, do pieczenia herbatników, bez lub bułek, przy użyciu funkcji Wymuszonego nadmuchu.

SIATKA DO ROZMRAŻANIA
Siatka do rozmrażania jest specjalnie zaprojektowana do funkcji inteligentnego (6th sense) rozmrażania. Nie można jej stosować do innych funkcji.

Nie należy stosować funkcji inteligentnej (6th sense) do rozmrażania ani też zastępować tej siatki talerzem bądź innym przyborem.

Należy sprawdzić czy siatka do rozmrażania jest właściwie ułożona na szklanym talerzu obrotowym!

POKRYWKA
Pokrywka jest przeznaczona do przykrywania potraw podczas gotowania i podgrzewania, tylko za pomocą mikrofal. Umożliwia ona zmniejszenie pryskania, zachowanie wilgotności potrawy, jak również skrócenie czasu gotowania.

Pokrywka powinna być używana do podgrzewania na dwóch poziomach
Nie należy do funkcji **Grill, Crisp lub Wymuszony nadmuch**. Jest wykonana z plastiku i stopi się.

NACZYNIE DO GOTOWANIA NA PARZE
Naczynie parowe należy używać wraz z przegrodą parową dla takich potraw jak ryby, jarzyny i ziemniaki.

Naczynie parowe należy używać bez przegrody parowej dla takich potraw jak ryż, makaron i biała fasola.
Naczynie parowe należy zawsze kłaść na talerzu obrotowym.
Nie należy używać do funkcji **Grill, Crisp lub Wymuszony nadmuch.** Jest wykonana z plastiku i stopi się.

AKCESORIA

OGÓLNE UWAGI
W handlu znajduje się różny sprzęt, przeznaczony do kuchenek. Przed dokonaniem zakupu, należy się upewnić czy nadaje się on do kuchenek mikrofalowych.

Po włożeniu żywności i wyposażenia do kuchenki, należy sprawdzić czy nie stykają się ze ściankami.
Jest to szczególnie ważne w przypadku sprzętu metalowego.

Jeśli wyposażenie zawierające metal zetknie się z wnętrzem pracującej kuchenki, mogą powstać iskry, a to doprowadzi do uszkodzenia kuchenki.

Zanim uruchomimy kuchenkę, należy zawsze sprawdzać czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać.

Przed użyciem jakiegokolwiek sprzętu należy upewnić się czy jest on odporny na temperaturę powstającą w kuchence.

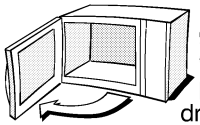
Używać rękawice kuchenne do wyjmowania gorących naczyń.

ZABEZPIECZENIE PRZED URUCHOMIENIEM/ ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Zabezpieczenie przed uruchomieniem aktywuje się automatycznie po upływie jednej minuty od chwili, kiedy kuchenka znajdzie się "trybie czuwania". (Kuchenka znajduje się w "trybie czuwania" gdy zegar wyświetla aktualny czas lub, gdy zegar nie jest nastawiony, wyświetlacz jest wygaszony).

Należy otworzyć i zamknąć drzwiczki, np. w celu włożenia potrawy do środka, zanim nastąpi zwolnienie blokady.
Jeśli więc chcemy włączyć kuchenkę a nie włożymy doń potrawy, na wyświetlaczu pojawi się napis **"door"**.

PRZERYWANIE LUB ZATRZYMYWANIE GOTOWANIA



Przerwanie procesu gotowania:
Gotowanie można przerwać, otwierając drzwiczki, aby sprawdzić, odwrócić lub wymieszać potrawę. Jeśli drzwiczki są otwarte to nastawy kuchenki będą zachowane w pamięci przez 10 minut.

Aby kontynuować gotowanie:
Należy zamknąć drzwiczki i nacisnąć przycisk Start *JEDEN RAZ*.
Gotowanie będzie kontynuowane od momentu przerwania.
Naciskając przycisk Start *DWUKROTNIE* zwiększamy czas gotowania o 30 sekund, o ile nie jest załączona żadna funkcja automatyczna.

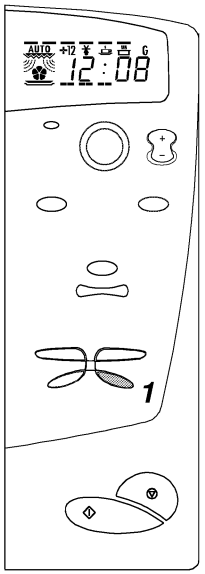
Jeśli nie chcemy kontynuować gotowania:
Należy wyjąć potrawę, zamknąć drzwiczki i nacisnąć przycisk STOP.

Brzęczyk kuchenki będzie sygnalizował co minutę, przez 10 minut, że gotowanie zostało zakończone. Aby skasować ten sygnał należy nacisnąć przycisk Stop lub otworzyć drzwiczki.
Uwaga: Należy pamiętać, że jeśli otworzy się a następnie zamknie drzwiczki po zakończeniu procesu gotowania to nastawienia pozostaną zachowane tylko przez 60 sekund.

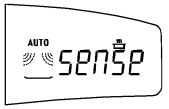
UŻYWANIE FUNKCJI INTELIGENTNEJ (6th SENSE) DO PODGRZEWANIA

Funkcja jest przeznaczona do podgrzewania gotowych, zamrożonych dań.

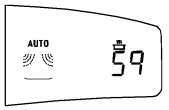
CZYNNOŚĆ | REAKCJA KUCHENKI



1. Nacisnąć przycisk funkcji inteligentnego podgrzewania (6th sense).



* Zostaje wyświetlony napis SENSE.
* Symbol mikrofal miga.
* Świeci się symbol podgrzewania.



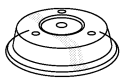
* Po pewnym czasie zostanie wyświetlone odliczanie czasu podgrzewania.

Nie używać przy tej funkcji.

Funkcja może być używana "taka jaka jest" w pełni automatycznie bądź może zostać dostosowana do własnego gustu za pomocą funkcji własnych ustawień. + 2 -- 2

Program nie może być przerywany do chwili gdy nie zgaśnie napis "SENSE".
Program można przerwać, gdy jest wyświetlany czas.

Przy tej funkcji należy zawsze używać dostarczoną pokrywkę, za wyjątkiem podgrzewania zup (wówczas pokrywka nie jest potrzebna)! Jeśli żywność jest pakowana w taki sposób który uniemożliwia wykorzystanie pokrywki, należy wykonać na opakowaniu 2-3 nacięcia, w celu redukcji ciśnienia, wytwarzającego się podczas podgrzewania.



Gdy używamy tej funkcji, ciężar netto potrawy winien się mieścić w zakresie **200 - 600 g**. Jeśli tak nie jest należy użyć funkcji ręcznej dla uzyskania lepszych rezultatów.

Aby uzyskać lepsze rezultaty stosując ta funkcję, należy załączyć kuchenkę gdy ma ona temperaturę pokojową.

FUNKCJE INTELIGENTNE (6th SENSE - 6-TY ZMYSŁ)

Funkcje inteligentne (6th sense) najpierw sprawdzają warunki początkowe potrawy, a następnie nadzorują i regulują w sposób ciągły proces gotowania tak, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

Cykl rozpoczyna się wyświetleniem napisu SENSE, do chwili gdy kuchenka obliczy maksymalny, potrzebny czas a następnie wyświetla jego odliczanie.

Maksymalny czas jaki jest wyświetlany zależy od rodzaju i ilości żywności. Maksymalny czas jest odliczany podczas trwania programu realizowanego przez funkcję inteligentną (6th sense). Podczas odliczania może nastąpić jego skokowe zmniejszenie, nawet o kilka minut. Jest to normalne zjawisko. Następuje korekta potrzebnego czasu.

Wszystkie produkty żywnościowe zawierają wodę, która odparowuje podczas rozmrażania lub podgrzewania.
Aby umożliwić prawidłowe działanie inteligentnej funkcji podgrzewania (6th sense), potrawa **winna być przykryta** dostarczoną pokrywką.

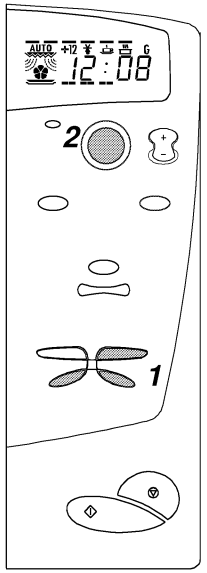
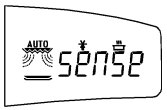
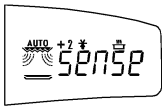
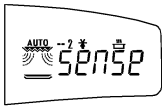
Jeśli przygotowujemy gotowe mrożonki, należy wykonać na opakowaniu 2-3 nacięcia, bądź zdjąć opakowanie i nakryć produkt pokrywką, zanim uruchomimy funkcję inteligentną (6th sense).

Proszę pamiętać, że pozostawienie potrawy na kilkuminutowy czas dochodzenia zawsze poprawia rezultat końcowy.

UŻYWANIE FUNKCJI Z WŁASNYMI USTAWIENIAMI

Podczas stosowania funkcji inteligentnych (6th sense) (za wyjątkiem funkcji gotowania na parze), mamy możliwość osobistego wpływania na rezultat końcowy dzięki opcji z własnymi ustawieniami. Opcja ta umożliwia ustawianie wyższej lub niższej temperatury końcowej.

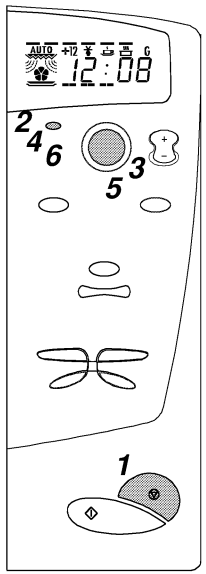
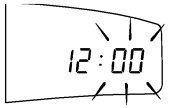
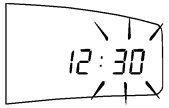
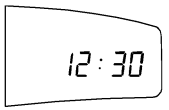
Naciśnięcie jednego z przycisków funkcji inteligentnych (6th sense) wybiera standardową nastawę. Takie ustawienie zapewnia zazwyczaj najlepszy rezultat. Może się okazać, że podgrzewana potrawa jest zbyt gorąca, aby ją od razu spożywać. Można to łatwo wyregulować przed ponownym użyciem tej funkcji.

+ 2 -- 2	CZYNNOŚĆ	REAKCJA KUCHENKI
	1. Nacisnąć jeden z przycisków funkcji inteligentnych (6th sense).	 * Zostanie wyświetlona wybrana funkcja (SENSE).
	2. Obracać pokrętłem regulacyjnym do uzyskania własnego ustawienia.	 * + zwiększa końcową temperaturę.  * - obniża końcową temperaturę.

Uwaga:
Własne ustawienia mogą być wprowadzone lub zmienione tylko podczas pierwszych 20 sekund od uruchomienia

WYŚWIETLANIE FUNKCJI TIMER i ZEGAR

Podczas uruchamiania zegara drzwiczki powinny być otwarte. Na zakończenie całej operacji mamy 10 minut. Jeśli drzwiczki są zamknięte, na każdy krok mamy 60 sekund czasu.

	CZYNNOŚĆ	REAKCJA KUCHENKI
	1. Nacisnąć przycisk STOP.	* Zaświecą się dwa punkciki.
	2. Wcisnąć przycisk zegara na 3 sekundy.	* Miga lewa cyfra (godziny). * Sygnał akustyczny potwierdza, że jesteśmy w trybie nastawiania.
	3. Obracać pokrętłem Regulacyjnym w celu ustawienia godziny.	* Ustawiona godzina miga w dalszym ciągu.
	4. Nacisnąć ponownie przycisk zegara.	 * Migają dwie, prawe cyfry (minuty).
	5. Obracać pokrętłem Regulacyjnym w celu ustawienia minut.	 * Nastawione minuty migają w dalszym ciągu.
	6. Nacisnąć ponownie przycisk zegara.	 * Zegar jest nastawiony i uruchomiony.

Jeśli chcemy skasować wyświetlanie zegara po jego ustawieniu, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk zegara i przytrzymać przez 3 sekundy, a następnie nacisnąć przycisk Stop.

Aby przywrócić wyświetlanie zegara, należy postępować jak podano poniżej.

TIMER (miernik czasowy)

Timer jest całkowicie **niezależny** od wszelkich innych funkcji i można go używać w dowolnym momencie, niezależnie od tego czy kuchenka pracuje czy nie.

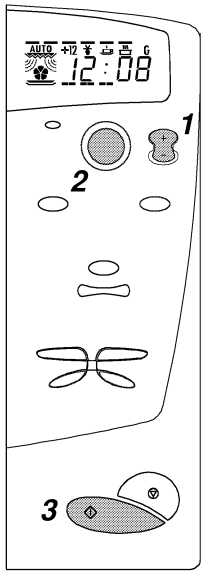
1. Nacisnąć raz przycisk Zegar.
2. Obrócić pokrętłem regulacyjnym.
3. Nacisnąć przycisk Start.

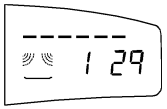
Jedno naciśniecie przycisku zegara wyświetli ilość czasu jako pozostała do "odliczenia" na mierniku czasu. Wyświetlanie trwa 3 sekundy; po tym następuje powrót do wyświetlania czasu gotowania (jeśli ono trwa).

Aby zatrzymać Timer, gdy działa on niezależnie od innej funkcji, należy przywołać funkcję Timer, naciskając przycisk Zegar, a następnie obrócić pokrętło regulacyjne na zero lub nacisnąć raz przycisk Stop.

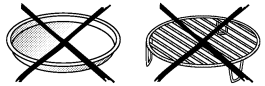
GOTOWANIE I PODGRZEWANIE ZA POMOCĄ MIKROFAL

Funkcja jest przeznaczona do normalnego gotowania, podgrzewania lub szybkiego podgrzewania (Jet Start) takich potraw jak klarowne zupy, kawa, herbata i inne, zawierające dużo wody.



CZYNNOŚĆ	REAKCJA KUCHENKI
1. Nacisnąć przycisk mocy, aby nastawić moc.	* Wyświetlacz wskazuje poziom mocy.
2. Obracać pokrętłem Regulacyjnym, aby nastawić czas gotowania.	* Zostanie wyświetlony czas gotowania.
3. Nacisnąć przycisk Start.	 * Wskaźnik pracy z mikrofalami zaczyna migać. * Zostanie wyświetlone odliczanie czasu gotowania.

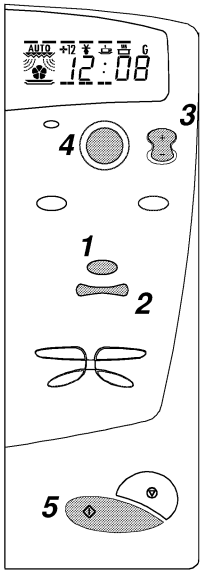
Nie używać przy tej funkcji.

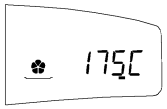


Po rozpoczęciu gotowania:
Można łatwo zwiększać czas o 30-sekundowe przedziały, poprzez naciśnięcie przycisku Start. Każde, kolejne naciśniecie zwiększy czas gotowania o 30 sekund. Można również zmienić czas, wydłużając go lub skracając, poprzez obracanie pokrętłem Regulacji. Naciśnięcie przycisku mocy może zmienić poziom mocy. Pierwsze naciśnięcie spowoduje wyświetlenie aktualnego poziomu mocy. Aby zmienić poziom mocy należy kolejno naciskać przycisk mocy.

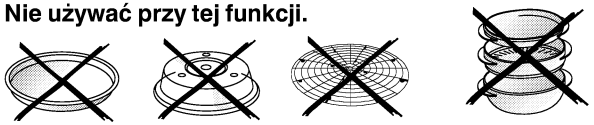
UŻYWANIE FUNKCJI WYMUSZONY NADMUCH i MIKROFALE

Używać tej funkcji do pieczenia mięsa, drobiu, ziemniaków w mundurkach, zamrożonych gotowych potraw, biszkoptów, ciast, ryb i puddingu.



CZYNNOŚĆ	REAKCJA KUCHENKI
1. Nacisnąć przycisk Wymuszony nadmuch.	 * Wskaźnik Wymuszony nadmuch zaświeci się. * Ustawiona fabrycznie temperatura pojawi się na wyświetlaczu.
2. Naciskać przycisk temperatury, aby ją ustawić.	* Wskaźnik temperatury miga. * Zostanie wyświetlona nastawiona temperatura.
3. Naciskać przycisk Mocy dla ustawienia mocy mikrofal.	* Zapali się symbol mikrofal. * Wyświetlacz wskazuje poziom mocy.
4. Obracać pokrętłem Regulacyjnym, aby ustawić czas.	* Zostanie wyświetlony nastawiony czas.
5. Nacisnąć przycisk Start.	* Symbol mikrofal miga. * Symbol Wymuszony nadmuch obraca się. * Zostanie wyświetlone odliczanie czasu gotowania.

Nie używać przy tej funkcji.

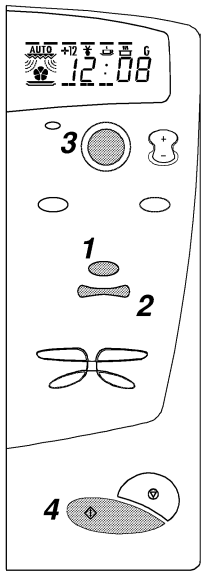
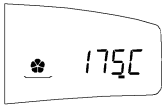
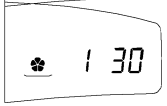
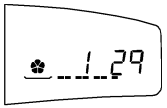


W trakcie podgrzewania jest wyświetlana na wskaźniku bieżąca temperatura oraz jej przyrost.

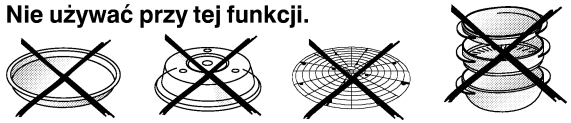
Po rozpoczęciu procesu podgrzewania można regulować temperaturę. Poziom mocy mikrofal może być również zmieniony. Maksymalny, możliwy poziom mocy mikrofal podczas używania funkcji Wymuszony nadmuch jest ograniczony do wartości nastawionej fabrycznie.

UŻYWANIE FUNKCJI FORCED AIR (WYMUSZONY NADMUCH) I QUICK HEAT (SZYBKIE ROZGRZEWANIE)

Używać tej funkcji do pieczenia bez, ciast, biszkoptów, sufletów, drobiu i mięsa.

	CZYNNOŚĆ	REAKCJA KUCHENKI
	1. Nacisnąć przycisk Wymuszony nadmuch.	 * Wskaźnik Wymuszony nadmuch zaświeci się. * Ustawiona fabrycznie temperatura pojawi się na wyświetlaczu.
	2. Naciskać przycisk temperatury, aby ją ustawić.	* Wskaźnik temperatury miga. * Zostanie wyświetlona nastawiona temperatura.
	3. Obracać pokrętłem Regulacyjnym, aby ustawić czas.	 * Zostanie wyświetlony czas gotowania.
	4. Nacisnąć przycisk Start.	 * Symbol Wymuszony nadmuch obraca się. * Zostanie wyświetlone odliczanie czasu gotowania.

Nie używać przy tej funkcji.



Fabryczne nastawienie temperatury funkcji Wymuszony nadmuch wynosi 175°C.

W trakcie podgrzewania jest wyświetlana na wskaźniku bieżąca temperatura oraz jej przyrost.

Po rozpoczęciu procesu podgrzewania można regulować temperaturę.

SZYBKIE ROZGRZEWANIE (QUICK HEAT)

1. Nacisnąć przycisk Wymuszony nadmuch.
2. Naciskać przycisk temperatury, aby ją ustawić.
3. Ustawić czas na 0 min obracając pokrętłem regulacyjnym w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
4. Nacisnąć przycisk Start.

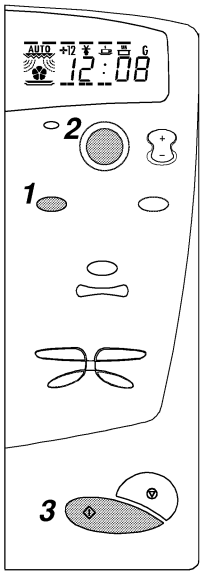
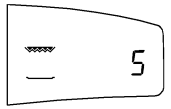
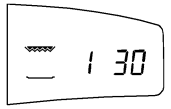
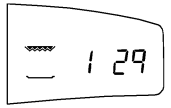
W trakcie podgrzewania jest wyświetlana na wskaźniku bieżąca temperatura oraz jej przyrost.

Gdy zostanie uzyskana zadana temperatura, kuchenka utrzymuje ja przez 10 minut, zanim się wyłączy.

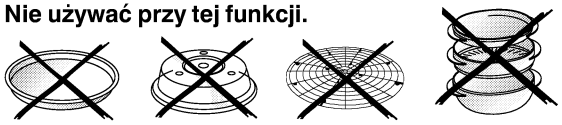
Nie należy wkładać żywności przed lub w trakcie rozgrzewania kuchenki. Może zostać spalona wskutek intensywnego ciepła.

UŻYWANIE FUNKCJI GRILL

Funkcja jest przeznaczona do szybkiego przyrumienienia powierzchni potrawy.

	CZYNNOŚĆ	REAKCJA KUCHENKI
	1. Nacisnąć przycisk Grill.	 * Na wyświetlaczu pojawi się 5 sekund. * Zapali się symbol Grill.
	2. Obracać pokrętłem Regulacyjnym, aby nastawić czas gotowania.	 * Zostanie wyświetlony nastawiony czas.
	3. Nacisnąć przycisk Start.	 * Symbol Grill miga. * Zostanie wyświetlone odliczanie czasu gotowania.

Nie używać przy tej funkcji.



Podczas stosowania funkcji Grill nie należy pozostawiać zbyt długo otwartych drzwiczek, gdyż spowoduje to spadek temperatury.

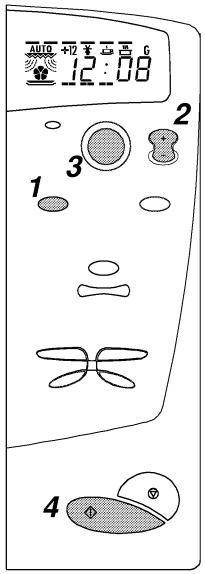
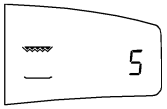
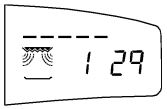
Uwaga:
Przyciśnięcie przycisku Grill podczas gotowania spowoduje włączenie lub wyłączenie elementu grilla. Zegar będzie kontynuował odliczanie, gdy funkcja Grill zostanie wyłączona.

⚠ WAŻNE!

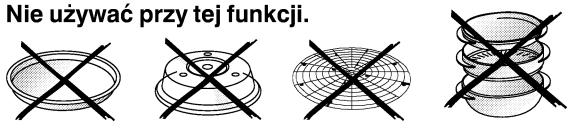
Przed użyciem *jakiegokolwiek sprzętu należy się upewnić czy jest on odporny na temperaturę powstającą w kuchence.* ***Podczas*** *stosowania funkcji Grill nie wolno używać plastikowych przyborów. Mogą się stopić. Kawałki drewna lub papieru także nie są odpowiednie.*

UŻYWANIE FUNKCJI GRILL W POŁĄCZENIU Z MIKROFALAMI

Funkcja służy do przyrządzania zapiekanek, łazanek, potraw z drobiu oraz pieczonych ziemniaków.

	CZYNNOŚĆ	REAKCJA KUCHENKI
	1. Nacisnąć przycisk Grill.	 * Na wyświetlaczu pojawi się 5 sekund. * Zapali się symbol Grill.
	2. Naciskać przycisk Mocy dla ustawienia mocy mikrofal.	* Zapali się symbol mikrofal. * Wyświetlacz wskazuje poziom mocy.
	3. Obracać pokrętłem Regulacyjnym, aby ustawić czas.	* Zostanie wyświetlony czas gotowania.
	4. Nacisnąć przycisk Start.	 * Symbol mikrofal miga. * Symbol Grill miga. * Zostanie wyświetlone odliczanie czasu gotowania.

Nie używać przy tej funkcji.

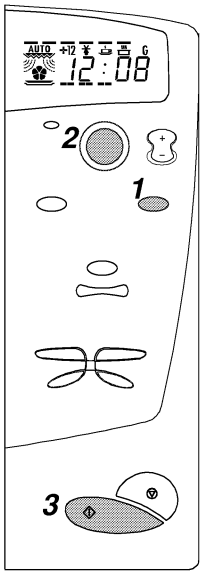
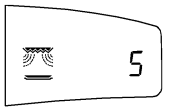
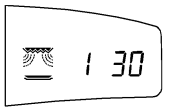
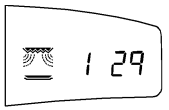


Podczas gotowania można załączać i wyłączać funkcję Grill, poprzez naciśnięcie przycisku Grill. Maksymalny, możliwy poziom mocy mikrofal podczas używania funkcji Grill jest ograniczony do wartości nastawionej fabrycznie.

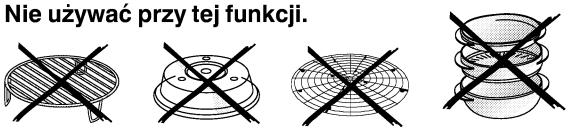
Można wyłączyć mikrofale, poprzez zredukowanie poziomu mocy do 0 W. Gdy zostanie ustawione 0 W, kuchenka przełączy się wyłącznie na funkcję Grill.

UŻYWANIE FUNKCJI CRISP

Funkcja jest przeznaczona do podgrzewania i pieczenia pizzy oraz innych potraw mącznych. Jest ona także wskazana do smażenia jajek na bekonie, kiełbasek, hamburgerów, itp.

	CZYNNOŚĆ	REAKCJA KUCHENKI
	1. Nacisnąć przycisk CRISP.	 * Na wyświetlaczu pojawi się 5 sekund. * Zapali się symbol Grill. * Zapali się symbol Crisp. * Zapali się symbol mikrofal.
	2. Obracać pokrętłem Regulacyjnym, aby nastawić czas gotowania.	 * Zostanie wyświetlony nastawiony czas.
	3. Nacisnąć przycisk Start.	 * Symbol mikrofal miga. * Symbol Grill miga. * Zostanie wyświetlone odliczanie czasu gotowania.

Nie używać przy tej funkcji.



Kuchenka załącza mikrofale i Grill, w celu podgrzania talerza Crisp. Talerz Crisp uzyskuje szybko swoją roboczą temperaturę, powodując przyrumienianie i nadawanie kruchości potrawie.

Nie można zmienić ani wyłączyć poziomu mocy lub Grill'a, gdy jest wybrana funkcja Crisp.

⚠ WAŻNE!

Należy *umieścić talerz Crisp dokładnie na środku talerza obrotowego.*
Kuchenka oraz talerz Crisp *nagrzewają się bardzo mocno podczas stosowania tej funkcji.*
Nie należy kłaść talerza Crisp *na żadnej powierzchni wrażliwej na ciepło.*
Należy zachować ostrożność i nie dotykać *sufitu kuchenki, poniżej elementu Grilla.*
Podczas wyjmowania *gorącego* ***talerza Crisp używać rękawic*** *kuchennych lub specjalnej, dostarczonej rączki Crisp.*